

Liebe Mitglieder der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, liebe Freunde der Lebensmittelchemie!

Im Namen der Lebensmittelchemischen Gesellschaft sowie auch von Herrn Prof. Markus Fischer und Herrn Prof. Sascha Rohn möchten wir Sie ganz herzlich zur Arbeitstagung 2017 des Regionalverbands Nord in die Freie und Hansestadt Hamburg einladen.

Das Thema „Food Fraud“ ist aktuell in aller Munde. Vielfach wird jedoch schnell klar, dass zwar alle über Food Fraud reden, aber dabei mit dem Begriff nicht zwingend die gleiche Vorstellung verbinden. Hinzu kommen fast täglich unterschiedlichste Meldungen in Fachzeitschriften, Tagespresse, Online-Medien oder im TV. Sie handeln von sogenannten Mogelpackungen und anderen Tricks, mit denen die Lebensmittelindustrie vermeintlich versucht, Verbraucherinnen und Verbraucher zu täuschen. Darf sich eine Veggie-Wurst auch tatsächlich Wurst nennen?

In all diesem Durcheinander von Informationen stellt sich unweigerlich die eine Frage: **Wie ehrlich sind unsere Lebensmittel?**

Dieser Frage möchten wir bei einer Diskussion im Rahmen unserer öffentlichen Abendveranstaltung nachgehen. Hierzu konnten wir namhafte Experten aus den verschiedensten Bereichen gewinnen. Die Zusammensetzung des Podiums lässt eine spannende und kontroverse Diskussion erwarten.

Auch das wissenschaftliche Programm der Fachtagung verspricht einen hohen Informations- und Unterhaltungswert. Neben der Vorstellung neuester Forschungsergebnisse aus den Hochschulen und Handelslaboratorien liegt der Fokus auch auf aktuellen lebensmittelrechtlichen Fragestellungen sowie auf Themen, die derzeit im Trend liegen oder intensiv diskutiert werden. Insgesamt runden 10 Posterbeiträge das Programm der Tagung ab.

Wir laden Sie herzlich zu beiden Tagen der Arbeitstagung 2017 ein. Nutzen Sie den Geselligen Abend sowie die zahlreichen und ausgedehnten Zeiten zwischen den Programmpunkten für den fachlichen und interdisziplinären Austausch sowie zum Ausbau Ihrer Kontakte.

Wir würden uns freuen, Sie zur Regionalverbandstagung 2017 in Hamburg begrüßen zu dürfen.

Ihr

Maximilian Wittig

Vorsitzender
Regionalverband Nord

Jochen Riehle

Stellvertretender Vorsitzender
Regionalverband Nord

Arbeitstagung RV Nord, 27. – 28. Februar 2017, Hamburg



Lebensmittelchemische Gesellschaft
Fachgruppe in der GDCh

Regionalverband Nord

Arbeitstagung 2017

Programm

27. – 28. Februar 2017

Hamburg

mit 14 Fortbildungspunkten anerkannt
Veranstaltungscode:
007301588



PROGRAMM 27. FEBRUAR 2017

ÖFFENTLICHE ABENDVERANSTALTUNG

- 18.00 – 19.45 Diskussionsrunde zum Thema:
„Wie ehrlich sind unsere Lebensmittel?“
- Einführung und Moderation:
Dr. Pamela Kerschke-Risch
Institut für Soziologie, Universität Hamburg
- Gäste:
- Prof. Dr. Michael Bockisch**
Bockisch-Consult, Jesteburg
- Christiane Huxdorff**
Campaignerin Greenpeace e.V., Hamburg
- Sebastian Lege**
Produktentwickler und TV-Experte, Düsseldorf
- Silke Schwartau**
Abteilungsleiterin Ernährung und Lebensmittel, Verbraucherzentrale Hamburg e.V., Hamburg
- Birgit Stöver**
Abteilungsleiterin Probenlogistik, Eurofins Analytik GmbH Mitglied der Hamburgischen Bürgerschaft, Hamburg

GESELLIGES BEISAMMENSEIN

- Ab 20.00 **Restaurant Balutschistan**
Grindelallee 91, 20146 Hamburg
www.balutschistan-grindel.de
- Verzehr auf eigene Kosten – um Anmeldung bis spätestens 24. Februar 2017 wird gebeten.

PROGRAMM 28. FEBRUAR 2017

FACHTAGUNG

- 09.00 – 09.30 **GRÜßWORTE**
- SESSION 1** Moderation: Jochen Riehle
- 09.30 – 09:55 **Morphologische Grundlagen der Pigmentierung von Kartoffeln (*Solanum tuberosum*)**
Dr. Peter Fleischmann, Universität Oldenburg
- 09.55 – 10.20 **Sterolmetabolite - Einfluss von chemischer Struktur, Diät und gastrointestinalem Mikrobiom**
Laura Gau, Universität Hamburg
- 10.20 – 10.45 **Kinetik der Lipidoxidationsmarker in wasserarmen Feststoffsuspensionen**
Philipp Meissner, Universität Kiel
- 10.45 – 11.15 **KAFFEE- UND TEE-PAUSE | NETWORKING**
- SESSION 2** Moderation: Maximilian Wittig
- 11.15 – 11.40 **Resveratrol und Resveratrol-Oligomere, bioaktive Naturstoffe aus verholzten Nebenströmen des Weinbaus und der Weinbereitung**
Philipp Ewald, TU Braunschweig
- 11.40 – 12.05 **Aktivitätsgeleitete Fraktionierung von Fruchtsaftextrakten zur Identifizierung von Wirkstoffen zur Beeinflussung der Glucoseresorption im Menschen**
Johanna Josefine Ostberg-Potthoff, TU Braunschweig
- 12.05 – 12.30 **Update Health Claims – die wichtigsten Urteile des Jahres 2016**
Dr. Andreas Kiontke, KROHN Rechtsanwälte, Hamburg
- 12.30 – 12.55 **Honest Food = Honest Packaging: Irreführung durch Lebensmittelzutaten in Kleinstmengen**
Dr. Lisa Feuerhake, ZENK Rechtsanwälte, Hamburg
- 12.55 – 14.15 **MITTAGSPAUSE | NETWORKING**

PROGRAMM 28. FEBRUAR 2017

SESSION 3 Moderation: Maximilian Wittig

14.15 – 14.40	Superfoods – Lebensmittel zwischen Wissenschaft und Esoterik <i>Jochen Riehle, eurofins Dr. Specht Laboratorien GmbH, Hamburg</i>
14.40 – 15.05	Kakaoschalennachweis in Kakaoprodukten <i>Nicolas Cain, Universität Hamburg</i>
15.05 – 15.30	Entwicklung einer Multiplex-Real-Time-PCR zur Bestimmung von Aprikosenkernanteilen in Marzipan mit dem Plexorsystem <i>Stefanie Schelm, Universität Hamburg</i>
15.30 – 16.15	POSTERSESSION KAFFEE- UND TEE-PAUSE NETWORKING

SESSION 4 Moderation: Jochen Riehle

16.15 – 16.40	Der whistleblower – Chance oder Gefahr für Industrie und Amtliche Überwachung? <i>Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim- und Krisenmanagement, Otterndorf</i>
16.40 – 17.05	Identifizierung von flüchtigen Glucosinolat-Abbauprodukten in der Atemluft nach dem Verzehr von Kapuzinerkresse <i>Franziska Kupke, Universität Hamburg</i>
17.05 – 17.15	Vergabe des Food & Health Innovation Award 2017 (Posterpreis)
17.15	VERABSCHIEDUNG

POSTERPRÄSENTATIONEN

- P01** Messung von Natriumaddukten im ESI-MS am Beispiel von Methoxyacetaten und Methoxycarbonylmethylethern
Matthias Bol, TU Braunschweig
- P02** Qualitätsparameter zur Bewertung des regionalen Anbaus von Körnererbse
Sinja Cloppenburg, Universität Hamburg
- P03** Metabolomics-basierte Herkunftsbestimmung von Spargel
Marina Creydt, Universität Hamburg
- P04** Food Sensing: Aptamere mit einer Affinität gegenüber Cholera Toxin für den Einsatz in Anreicherungs- und Detektionssystemen
Esther Frohnmeyer, Universität Hamburg
- P05** Bestimmung der Säurezahl von Fischölen mittels 1H-NMR-, FT-MIR- und FT-NIR-Spektroskopie: Methodenvergleich
Editha Giese, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- P06** Herkunftsbestimmung von weißem Spargel mittels NMR-Spektroskopie-basierter Metabolomics-Analysen
Juliane Klare, Universität Hamburg
- P07** Untersuchungen zur Bildung von Isothiocyanat-Proteinaddukten in biologischen Matrices
Carla Kühn, Universität Hamburg
- P08** Aromaanalyse thailändischer Mangos (*Mangifera indica* L.) der Sorten 'Nam Dokmai' und 'Mahachanok' während der Nachreife
Khanita Ratprakhon, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
- P09** Bestimmung des Einflusses von Alamethicin auf den in vitro Phase-II-Metabolismus am Beispiel verschiedener phenolischer Verbindungen
Maren Vollmer, Universität Hamburg
- P10** Discrimination of apple and potato cultivars by non-targeted metabolomic fingerprinting via UPLC-IMS-QToF analysis
Jasmin Wrage, GALAB Laboratories GmbH, Hamburg

Anmeldung

Anmeldung zur Tagung und Teilnahme am Geselligen Beisammensein erbeten bis

spätestens 24. Februar 2017.

Die Teilnahme an beiden Veranstaltungstagen ist **kostenlos!**

Das ausgefüllte Anmeldeformular senden Sie bitte

- per E-Mail an RV.Nord.LChG@gmail.com,
- per Fax an 040 23 60 16 11, oder
- per Post an GDCh | LChG Regionalverband Nord
Herrn Maximilian Wittig
c/o Deutscher Teeverband e.V.
Sonninstraße 28
20097 Hamburg

Alternativ können Sie sich auch bequem über das [Online-Formular](#) anmelden.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an

Maximilian Wittig
Tel.: 040 23 60 16 22
E-Mail: RV.Nord.LChG@gmail.com

Arbeitstagung RV Nord, 27. – 28. Februar 2017, Hamburg

Tagungsort und Anfahrt

Veranstaltungsort sowohl der öffentlichen Abendveranstaltung wie auch der Fachtagung ist

Universität Hamburg,
Westgebäude, Hörsaal ESA 1 W (Raum 221),
Edmund-Siemers-Allee 1,
20146 Hamburg.

Der Tagungsort liegt in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Dammtor und ist sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

S-Bahn:

Vom Hauptbahnhof sind es drei Minuten mit der **S21** oder **S31** zum Dammtor-Bahnhof. Von dort sind es dann ca. 5 min Fußweg bis zum Tagungsort.

Auto:

Aufgrund der schwierigen Parkplatzsituation empfehlen wir die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel.

Das Gesellige Beisammensein findet statt im

Restaurant Balutschistan,
Grindelallee 91, 20146 Hamburg,
www.balutschistan-grindel.de .

Zu Fuß dauert es vom Tagungsort zum Restaurant ca. elf Minuten (ca. 850 m). Alternativ fahren die Buslinien **4** (*Richtung Wildacker*) oder **5** (*Richtung Burgwedel*) jeweils ab den Haltestellen **Bahnhof Dammtor** bzw. **Universität/Staatsbibliothek** bis zur Haltestelle **Grindelhof**, von wo es nur noch weniger Meter zu Fuß bis zum Restaurant sind.

